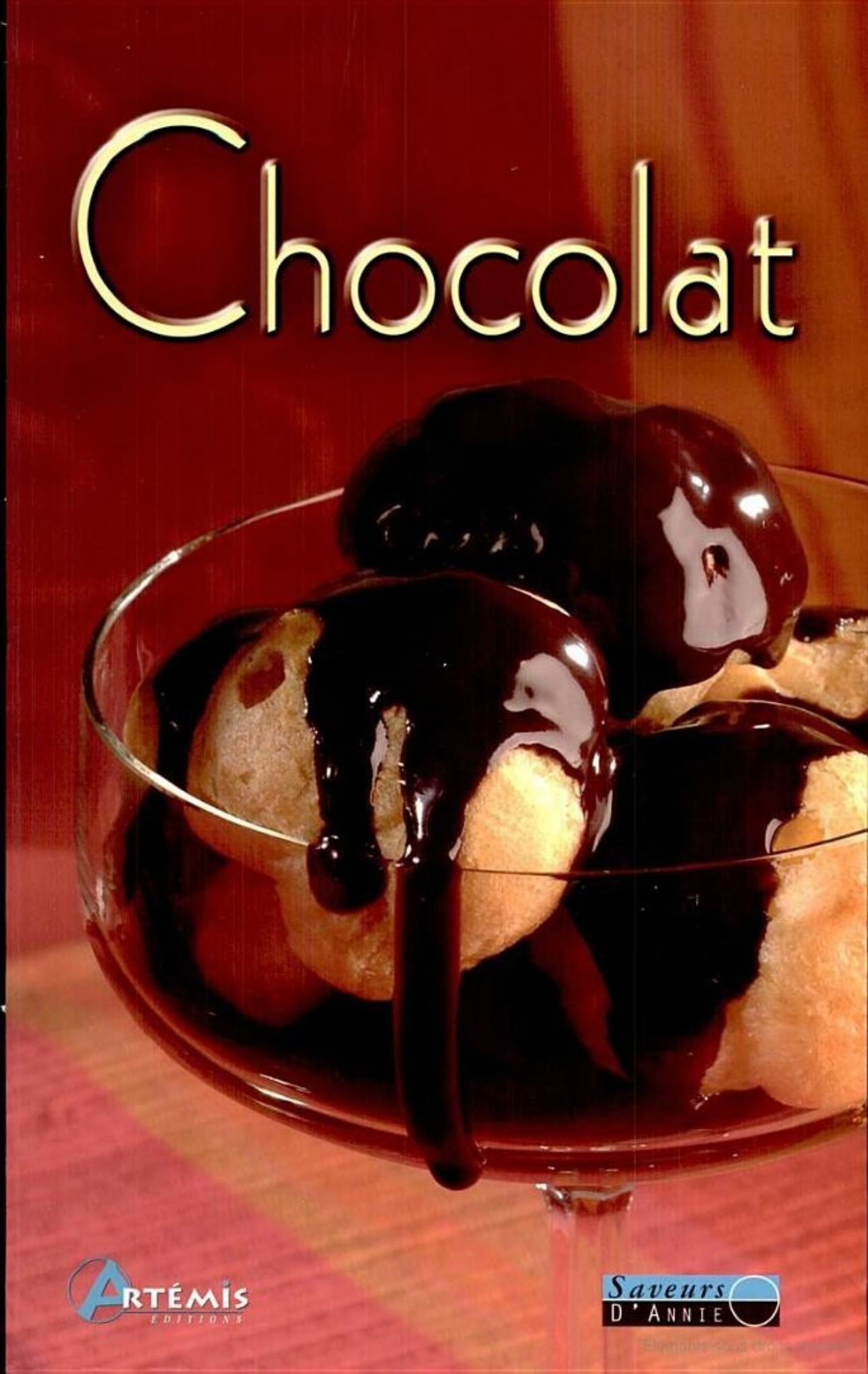
Chocolat



ARTÉMIS EDITIONS

Saveurs D'ANNIE

Introduction

Un peu d'histoire

Pour tous les « chocolâtres » (la France compte plusieurs fans-clubs et dix-sept millions de Français avouent consommer du chocolat tous les jours), la création du monde remonte à la fin du XV^e^ siècle, lorsque les Conquistadors découvrirent la boisson magique *xoxoatl*, que les Aztèques préparaient avec les fèves de cacao. Les Mayas, eux, l'appelaient *chacau raa*. L'accord ne s'est pas encore fait sur l'étymologie exacte du mot chocolat...
Si, à l'époque, le chocolat sous forme de boisson fut tout de suite très apprécié dans certains pays d'Europe, il ne fit son apparition en France qu'en 1615, lors du mariage de l'infante d'Espagne avec Louis XIII. Il fallut ensuite attendre la création de la Chocolaterie royale (première chocolaterie française) à Bayonne, en 1776, pour que ce délicieux produit entame une course au succès qui ne s'est jamais démentie depuis. Qui aurait pensé, au XIX^e^ siècle, que les machines à vapeur auraient une influence considérable sur le destin du chocolat ? C'est pourtant grâce à leur développement que se créèrent alors les entreprises dont les noms, encore célèbres de nos jours, ont marqué de leur empreinte la saga du chocolat : Van Houten, Menier, Cadbury, Rowntree, Suchard, Nestlé, Lindt, Kohler, chacun dans son pays respectif : Hollande, France, Angleterre et Suisse.

Les « crus »

Le cacao, *cacaualt* en aztèque, est la graine du cacaoyer. La culture de cet arbre, dont il existe de nombreuses variétés, s'étend de part et d'autre des tropiques. On distingue différents « crus » d'après leur lieu d'origine : Brésil, Venezuela, Trinidad, Équateur, Guyane, Martinique, Java, Côte-d'Ivoire, Ceylan, etc. Tous présentent des caractéristiques spécifiques : plus ou moins fins, aromatiques, riches en beurre, saveur âpre, etc.

La fabrication

Le chocolat est un mélange de la pulpe de la graine du cacaoyer, finement broyée, et de saccharose, auquel on ajoute des parfums (vanille, cannelle, etc.) et des matières amylacées.
Une chose est sûre : la qualité d'un chocolat dépend avant tout de la qualité de la matière première, c'est-à-dire des fèves de cacao (les graines), puis du soin apporté à la fabrication.
Fermentation des fèves, séchage, torréfaction lente (sans laquelle le cacao ne pourrait développer tout son arôme), broyage (donnant une pâte de beurre de cacao et de poudre de cacao) et conchage (brassage de la pâte et du sucre) en sont les diverses étapes, chacune ayant une importance capitale. Le chocolat est alors moulé, solidifié par refroidissement et emballé.

La classification du chocolat

Plus le chocolat renferme de beurre de cacao, plus il est tendre et moelleux. Plus il est sucré, plus il est doux.

Éléments sous droits d'auteur

Plus il renferme de cacao, plus il est parfumé, voire amer : il n'est que de faire la comparaison entre un carré de chocolat à 99 % de cacao et un autre à 52 % !

Le chocolat à croquer est... à croquer ! C'est en fait du chocolat « tout court », qui doit contenir plus de 35 % de cacao.

Le chocolat de ménage, ou chocolat à cuire, doit comporter au moins 35 % de cacao. Les meilleurs peuvent en renfermer plus de 50 %.

Les chocolats dits amer, bitter, noir, pâtissier ou encore supérieur, utilisés pour les desserts et les pâtisseries, doivent contenir au moins 45 % de cacao.

Le chocolat fondant comporte au minimum 48 %.

Le chocolat dit de couverture, utilisé essentiellement par les professionnels pour les glaçages, les moulages et les enrobages, très riche en beurre de cacao, doit renfermer au moins 16 % de cacao et 18 % de beurre de cacao. Il exige des manipulations particulières.

Le chocolat au lait doit renfermer plus de 25 % de cacao, le chocolat au lait supérieur ou extrafin plus de 30 %, le chocolat de couverture au lait moins de 25 %. Viennent ensuite les multiples chocolats enrichis d'épices, de fruits secs, parfumés à l'alcool, etc.

Quant au chocolat blanc, il ne renferme pas de cacao, mais seulement du beurre de cacao (20 %), du sucre, du lait et des produits à base de lait.

Le cacao en poudre ne contient pas de sucre.

Côté pratique

Pour préparer vos desserts, choisissez un chocolat renfermant entre 64 et 72 % de cacao. Les mentions diverses apposées par les marques (dessert, corsé, pâtisser...) sont des mises en valeur du produit, sans valeur légale : vérifiez toujours le pourcentage de cacao porté obligatoirement sur l'emballage.

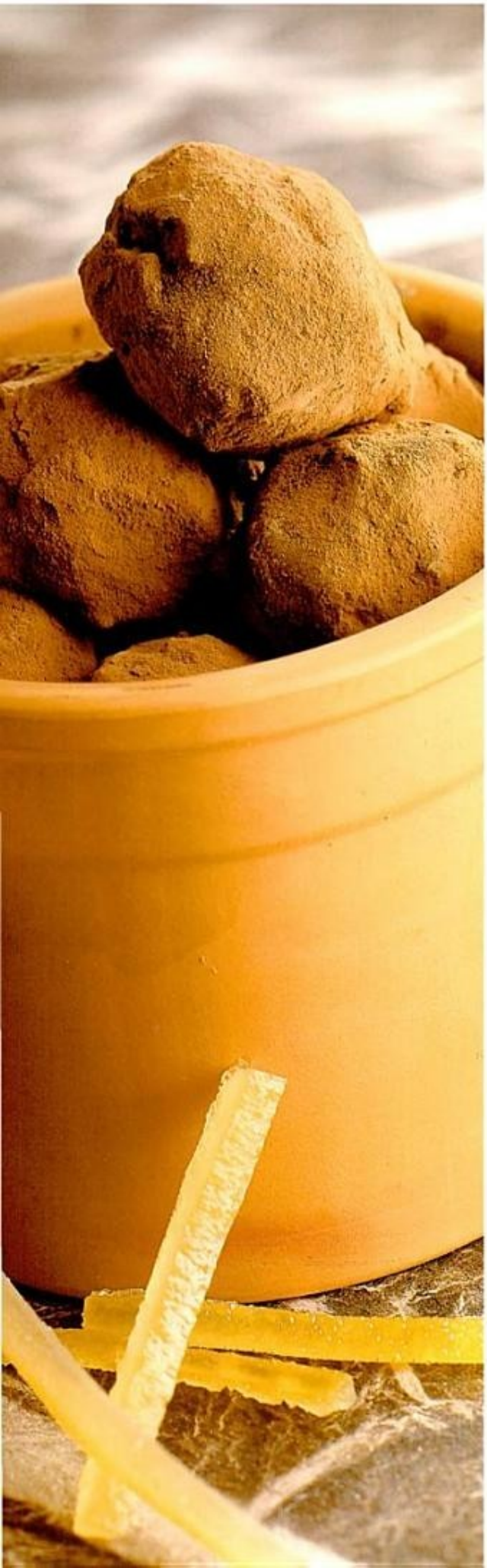
Les spécificités d'un cru sont plus perceptibles si le chocolat n'a pas subi de cuisson. Pour les desserts qui passent au four, contentez-vous d'un bon chocolat bien corsé. Testez différentes marques et vous constaterez des différences importantes tant au niveau de la manipulation du produit qu'au niveau de la saveur.

Un chocolat noir doit avoir un aspect brillant, lisse et uniforme. Il doit être dur et se casser net quand on le coupe. Un chocolat au lait doit avoir une couleur caramel clair. D'ailleurs, plus il est clair, plus il est sucré.

Si le chocolat dont vous disposez ne renferme pas suffisamment de cacao, vous pouvez toujours, après l'avoir fait fondre, le renforcer en y ajoutant du cacao en poudre.

Conservez vos précieuses réserves à une température proche de 18 °C et à l'abri de l'humidité. N'oubliez pas que le chocolat n'aime pas le froid, qui le rend terne, ni l'humidité, qui le fait blanchir.

Éléments sous droits d'auteur



Faire fondre le chocolat

Le chocolat supporte mal la chaleur : il commence à fondre à 30 °C et brûle à 110 °C. Pour le faire fondre à feu très doux, cassez-le en morceaux réguliers, mettez les morceaux dans une jatte résistant à la chaleur et posez celle-ci sur une casserole d'eau juste frémissante, sans que le récipient touche l'eau. Attention à ne pas faire tomber d'eau dans le chocolat, qui risquerait de se figer. Laissez fondre sans couvrir, à feu doux. Vérifiez que la fonte est totale en piquant le chocolat avec la pointe d'un couteau. Retirez la jatte du feu et remuez doucement avec une cuillère en bois.

Si le chocolat est devenu grumeleux parce qu'il a trop chauffé, retirez-le du feu, ajoutez une ou deux cuillères d'huile neutre par petite quantité à la fois, tout en remuant, jusqu'à ce que le chocolat redevienne lisse.

Vous pouvez aussi utiliser le four à micro-ondes : cassez le chocolat en morceaux réguliers, mettez-les dans un récipient supportant les ondes, avec un peu de beurre, ce qui facilite la fonte (10 g pour 100 g de chocolat). Ne couvrez pas. La durée de cuisson dépend de la quantité de chocolat et de la puissance de sortie de votre appareil. Reportez-vous au mode d'emploi fourni par le fabricant ou faites des essais en commençant par 40 secondes pour 100 g, à la puissance maximale. Il vous sera plus facile de remettre le chocolat dans le four plutôt que de rattraper du chocolat brûlé.

Hacher le chocolat

Ne pensez pas pouvoir utiliser votre robot ménager – à moins qu'il ne soit très puissant – car la lame risque de casser. Posez le chocolat sur un plan de travail propre et parfaitement sec, et utilisez un grand couteau bien aiguisé, en imprimant un mouvement de balancier à la lame.

Râper le chocolat

Avant de le râper, et s'il fait chaud, laissez le chocolat quelques instants au réfrigérateur pour qu'il durcisse, rafraîchissez-vous les mains sous l'eau froide, puis passez le chocolat sur une râpe à gros trous, éventuellement en le tenant avec une double épaisseur d'aluminium. Certaines râpes en plastique dur sont parfaites pour cet usage.

Pour faire des copeaux

Pour les petits copeaux, raclez le côté d'une tablette de chocolat avec un couteau-économe. Pour les gros copeaux, faites fondre du chocolat

Éléments sous droits d'auteur

avec un peu de beurre (15 g pour 100 g de chocolat), étalez le chocolat sur un marbre huilé, sur 2 mm d'épaisseur, laissez durcir légèrement, sans attendre que le chocolat soit complètement froid, et raclez avec la lame d'un couteau trempée dans de l'eau chaude et essuyée, en formant un angle de 45° avec le chocolat.

Pour réussir les glaçages

Le chocolat de couverture n'étant pas toujours facile à se procurer, optez pour un bon chocolat noir à forte teneur en cacao.

Pour un glaçage dur, faites fondre 100 g de chocolat au-dessus d'une casserole d'eau frémissante, mais non bouillante, avec 1/2 cuillère à soupe d'huile neutre (arachide, pépins de raisin, amande douce). Lorsque le chocolat est fondu, mélangez, versez sur le gâteau et étalez aussitôt avec une spatule métallique souple. Laissez sécher à température ambiante et mettez au frais à + 10 °C (le réfrigérateur ternirait le chocolat). Pour découper le gâteau, trempez la lame d'un grand couteau dans de l'eau chaude.

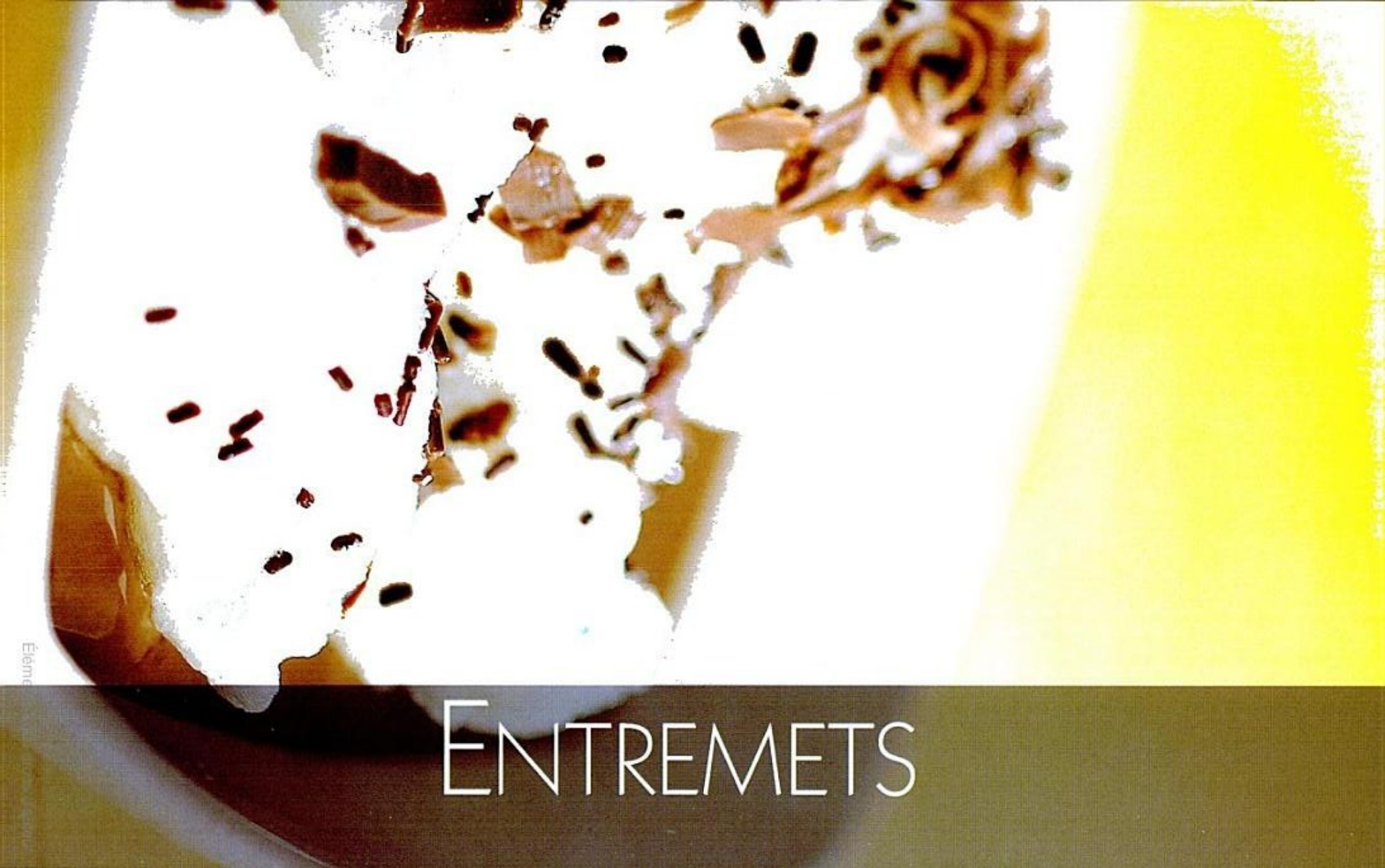
Pour un glaçage souple, mettez 100 g de chocolat en morceaux dans une jatte supportant la chaleur. Versez dessus 20 cl de crème liquide entière bouillante et mélangez jusqu'à l'obtention d'une crème homogène et brillante. Laissez tiédir, puis versez sur le gâteau et étalez avec une spatule métallique souple. Laissez durcir et mettez au frais à 10 °C.

Pour un glaçage au chocolat blanc, faites fondre 100 g de chocolat blanc au-dessus d'une casserole d'eau frémissante avec 3 cuillères à soupe de crème liquide entière, en remuant. Ajoutez 10 cl de crème liquide entière au chocolat fondu, mélangez rapidement, versez sur le gâteau et égalisez avec une spatule métallique souple.

Chocolat et diététique

Le cacao fut longtemps considéré comme une panacée contre certains maux et la médecine moderne reconnaît encore au chocolat certaines vertus thérapeutiques. Il est très nutritif sous un faible volume : il apporte environ 500 kilocalories aux 100 g. Il est riche en glucides et en lipides (en proportion qui varient selon le type de chocolat), il renferme notamment du calcium (100 mg), du magnésium (300 mg), du phosphore (280 mg), du fer, de la vitamine D et du potassium (530 mg). On lui reconnaît un certain pouvoir antidépresseur, lié à une endorphine proche de celle... du lait maternel.

Éléments sous droits d'auteur



ENTREMETS

Parfait *au chocolat et pépites de meringue*

Pour 4 personnes **Facile**
Préparation : 20 min **Repos : 4 h**

Ingrédients

150 g de chocolat
150 g de beurre
60 g de sucre
2 œufs
100 g de meringue
1 cuillère à soupe de cacao

Préparation

- Cassez le chocolat en petits morceaux et mettez-le à fondre au bain-marie. Ajoutez le beurre au chocolat, lissez.
- Séparez les blancs d'œufs des jaunes.
- Ajoutez les jaunes d'œufs, le sucre et le cacao au chocolat fondu, fouettez.
- Cassez la meringue en petits morceaux.
- Montez les blancs en neige très ferme.
- Incorporez délicatement les blancs en neige et les morceaux de meringue au chocolat.
- Versez la préparation dans un moule et laissez au réfrigérateur pendant 4 h.

Nougat *au chocolat*

Pour 4 personnes **Facile**
Préparation : 20 min **Cuisson : 5 min**
Repos : 12 h

Ingrédients

120 g de chocolat
2 œufs
80 g de beurre
5 g de sucre glace
20 g d'amandes grillées
20 de pistaches
20 g de noisettes grillées
20 g de pignons de pin grillés

Préparation

- Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-onde.
- Battez le beurre pour qu'il devienne mousseux, puis incorporez un à un les jaunes d'œufs et le chocolat fondu.
- Mélangez délicatement les fruits secs.
- Montez les blancs en neige, ajoutez le sucre glace à la fin et fouettez pour qu'ils deviennent fermes.
- Mettez la préparation dans un moule à cake et laissez reposer pendant une nuit au frais.
- Pour démouler, plongez le moule dans l'eau chaude quelques secondes et retournez-le sur un plat. Servez frais.

Éléments sous droits d'auteur

Éléments sous droits d'auteur

Charlotte *aux poires et au chocolat*

Pour 4 personnes — **Moyen**
Préparation : 40 min — **Repos : 4 h**

Ingrédients

De 15 à 20 biscuits à la cuillère
50 cl de lait
5 jaunes d'œufs
120 g de sucre en poudre
5 feuilles de gélatine
200 g de chocolat
25 cl de crème fraîche
1 boîte de poires au sirop

Préparation

- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Portez le lait à ébullition, puis versez-le sur les jaunes tout en fouettant. Remettez ce mélange sur le feu et remuez avec une spatule jusqu'à ce qu'il épaississe. Versez la crème sur le chocolat cassé en petits morceaux, remuez.
- Mettez à tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide. Faites dissoudre la gélatine dans la crème au chocolat et réservez au frais.
- Égouttez les poires, récupérez le jus, imbibez-en les biscuits à la cuillère et tapissez les bords d'un moule à charlotte.
- Montez la crème fraîche en chantilly.
- Lorsque la crème au chocolat commence à prendre, mélangez-la délicatement avec la chantilly.
- Versez dans le moule en alternant avec des morceaux de poires et laissez au réfrigérateur pendant au moins 4 h.
- Trempez le moule quelques instants dans de l'eau chaude avant de démouler la charlotte.

Bavarois *au chocolat*

Pour 4 personnes — **Assez facile**
Préparation : 40 min — **Cuisson : 5 min**
Repos : 2 h

Ingrédients

50 cl de lait
5 jaunes d'œufs
120 g de sucre en poudre
5 feuilles de gélatine
4 cuillères à soupe de cacao
25 cl de crème fraîche

Préparation

- Fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Portez le lait et le cacao à ébullition, puis versez-le sur les jaunes tout en fouettant. Remettez ce mélange sur le feu et remuez avec une spatule jusqu'à ce qu'il épaississe (attention, cette crème ne doit pas bouillir).
- Mettez à tremper les feuilles de gélatine dans l'eau froide.
- Faites dissoudre la gélatine dans la crème aux œufs et réservez au frais.
- Montez la crème fraîche en chantilly.
- Lorsque la crème aux œufs commence à prendre, mélange-la délicatement avec la chantilly.
- Moulez le bavarois dans un moule légèrement huilé et laissez-le au réfrigérateur pendant au moins 2 h.
- Trempez le moule quelques instants dans de l'eau chaude avant de démouler.

Bavarois au chocolat

Éléments sous droits d'auteur

Soufflé *au chocolat*

Pour 4 personnes **Moyen**
Préparation : 20 min **Cuisson : 35 min**

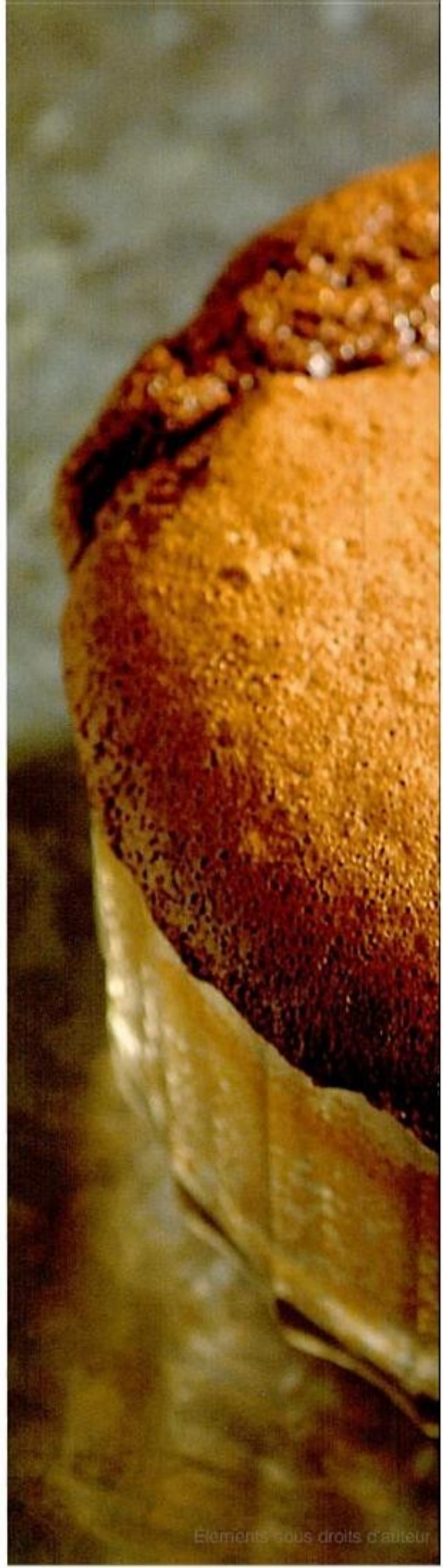
Ingrédients

5 œufs
10 cl de lait
30 g de beurre
20 g de farine
50 g de sucre en poudre
100 g de chocolat noir
1 pincée de sel

Préparation

- Faites chauffer le lait avec le chocolat jusqu'à ce que celui-ci fonde.
- Délayez la farine dans un peu de lait froid et versez sur le lait chaud, laissez cuire jusqu'à ce que le mélange épaississe, tout en remuant avec une spatule.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs et mettez 3 jaunes dans un saladier avec le sucre en poudre, fouettez jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Hors du feu, versez la préparation sur les jaunes d'œufs, fouettez et incorporez le beurre.
- Montez les blancs en neige très ferme avec une pincée de sel.
- Incorporez délicatement les blancs à la préparation.
- Beurrez un moule à soufflé, versez-y la préparation.
- Cuisez dans un four chaud à 180° (thermostat 5) pendant 35 min. Servez très rapidement dans le moule à la sortie du four.

Soufflé au chocolat


Eléments sous droits d'auteur

Éléments sous droits d'auteur

Éléments sous droits d'auteur

Mousse

aux trois chocolats

Pour 4 personnes **Facile**
Préparation : 30 min

Ingrédients

50 g de chocolat noir
50 g de chocolat au lait
50 g de chocolat blanc
60 g de beurre
3 jaunes d'œufs
6 blancs d'œufs
30 g de sucre

Préparation

- Faites fondre chacun des chocolats séparément au bain-marie ou au micro-onde.
- Incorporez 20 g de beurre à chaque chocolat pour obtenir une texture lisse.
- Hors du feu, ajoutez 1 jaune d'œuf à chacun des chocolats.
- Montez les blancs en neige ferme en incorporant le sucre à la fin.
- Partagez les blancs d'œufs en trois et mélangez chaque part délicatement aux chocolats.
- Garnissez des coupes en alternant les différentes mousses. Décorez avec une chantilly et mettez au frais avant de servir.

Mousse aux trois chocolats

Éléments sous droits d'auteur

Crumble *au chocolat*

Pour 4 personnes **Facile**
Préparation : 30 min **Cuisson : 25 min**

Ingrédients

150 g de chocolat
20 cl de crème fraîche
5 cl de lait
3 œufs
50 g de sucre
50 g de noisettes hachées
50 g de sucre en poudre
50 g de beurre
75 g de farine

Préparation

- Faites griller les noisettes sous le gril d'un four.
- Mélangez les noisettes, la farine, le sucre et le beurre sans trop travailler la pâte, car il faut qu'elle garde un aspect granuleux.
- Portez à ébullition la crème et le lait, puis ajoutez le chocolat cassé en petits morceaux, mélangez.
- Battez 2 jaunes et un œuf entier avec le sucre, ajoutez-les à la crème chocolatée et remuez pour obtenir une pâte homogène.
- Versez la crème au chocolat dans un moule allant au four puis déposez dessus la pâte aux noisettes.
- Cuisez dans un four à 150° (thermostat 4) pendant 25 min.

Crumble au chocolat

Éléments sous droits d'auteur

Éléments sous droits d'auteur

Tirami sù *au chocolat*

Pour 4 personnes — **Moyen**
Préparation : 30 min — **Refroidissement : 2 h**

Ingrédients

3 tasses de café très fort
3 œufs
150 g de sucre en poudre
1 pincée de sel
200 g de mascarpone (fromage blanc italien ; à défaut, 20 cl de crème fraîche mélangée à 3 petits suisses)
1 cuillère à soupe de marsala
10 à 12 biscuits à la cuillère
2 cuillères à soupe de cacao non sucré

Préparation

- Préparez le café et laissez-le refroidir.
- Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
- Battez les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez-y délicatement le mascarpone et le marsala.
- Ajoutez 1 pincée de sel aux blancs d'œufs et battez-les en neige ferme. Incorporez-les au mélange précédent.
- Garnissez le moule de papier sulfurisé dépassant les bords d'environ 2 cm (cela facilite le démoulage).
- Trempez rapidement les biscuits à la cuillère dans le café froid et déposez-les au fond du plat.
- Versez dessus la préparation crémeuse du point 4. Couvrez le plat avec du film transparent et mettez-le au réfrigérateur pendant 2 h.
- Sortez le tirami sù de son moule et déposez-le sur le plat de service. Saupoudrez-le de cacao avant de servir.

Tirami sù au chocolat

Éléments sous droits d'auteur

Petits pots de crème

au chocolat

Pour 4 personnes **Facile**
Préparation : 15 min **Cuisson : 40 à 45 min**

Ingrédients

15 cl de crème fraîche
15 cl de lait
3 jaunes d'œufs
2 œufs
50 g de sucre en poudre
150 g chocolat

Préparation

- Portez à ébullition la crème fraîche avec le lait et le chocolat jusqu'à ce que celui-ci soit fondu.
- Fouettez vivement les jaunes d'œufs et les œufs entiers avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez la crème chocolatée chaude sur les œufs, fouettez.
- Versez le mélange dans des petits pots individuels.
- Cuisez au four au bain-marie pendant 40 à 45 min à 150° (thermostat 4).
- Laissez refroidir au réfrigérateur.

Crème brûlée au chocolat

Crème brûlée

au chocolat

Pour 4 personnes **Facile**
Préparation : 15 min **Cuisson : 30 min**

Ingrédients

100 g de chocolat noir
5 œufs
20 g de sucre
50 cl de crème liquide
4 cuillères à soupe de cassonade

Préparation

- Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-onde.
- Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre et battez bien le mélange jusqu'à ce qu'il devienne blanc.
- Continuez à mélanger en ajoutant le chocolat fondu et la crème liquide.
- Versez la préparation dans des moules individuels et faites cuire 30 min dans un four chaud à 170° (thermostat 5).
- Sortez ensuite les moules et laissez-les refroidir au réfrigérateur.
- Au moment de servir, saupoudrez les crèmes de cassonade et passez-les sous le grill du four pour faire caraméliser le dessus.
- Vous pouvez servir les crèmes brûlées froides ou juste à la sortie du four.

Éléments sous droits d'auteur

Riz au lait *au chocolat*

Pour 4 personnes — **Facile**
Préparation : 15 min — **Cuisson : 30 min**
Repos : 1 à 2 h

Ingrédients

100 g de riz rond
90 g de chocolat au lait
80 cl de lait
15 cl de crème liquide
1 gousse de vanille
1 pincée de sel

Préparation

- Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-onde.
- Dans une casserole, versez le lait avec le riz, ajoutez la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur, et laissez cuire tout doucement pendant 30 min jusqu'à ce qu'il ne reste plus de lait et que le riz soit cuit et moelleux.
- Retirez la gousse de vanille, puis mélangez le chocolat et la vanille au riz et laissez refroidir.
- Montez la crème en chantilly et incorporez-la au riz.
- Dressez le riz dans des coupelles et laissez 1 à 2 heures au frais avant de servir.

Œufs à la neige *au chocolat*

Pour 4 personnes — **Facile**
Préparation : 20 min — **Cuisson : 15 min**

Ingrédients

Crème anglaise chocolatée :
40 cl de lait
50 g de chocolat noir
4 jaunes d'œufs
40 g de sucre

Œufs à la neige :
4 blancs d'œufs
20 g de sucre
Copeaux de chocolat pour la décoration

Préparation

- Portez le lait à ébullition.
- Pendant ce temps, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Versez sur ce mélange le lait bouillant tout en mélangeant à la spatule.
- Laissez cuire doucement sans cesser de remuer : il faut que la crème nappe le dos de la spatule.
- Cassez le chocolat en petits morceaux et incorporez-les à la crème chaude. Laissez refroidir.
- Montez les blancs en neige et ajoutez le sucre.
- Mettez de l'eau à frémir, donnez la forme d'une île à vos blancs en neige soit avec une cuillère soit avec une petite louche, et pochez 30 secondes de chaque côté.
- Versez la crème froide dans une coupelle et coiffez-la de l'île. Parsemez de copeaux de chocolat pour la décoration.

Œufs à la neige au chocolat

Éléments sous droits d'auteur

Éléments sous droits d'auteur

Ganache

Pour 4 personnes **Facile**
Préparation : 5 min

Ingrédients

200 g de chocolat
200 g de crème liquide
50 g de beurre

Préparation

- Faites bouillir la crème.
- Concassez le chocolat en petits morceaux.
- Versez la crème bouillante sur le chocolat et fouettez vivement pour bien dissoudre les morceaux de chocolat.
- Incorporez le beurre en parcelles et mélangez bien, jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.

Ganache

Éléments sous droits d'auteur

Sauce *au chocolat*

Sauce au chocolat

Pour 4 personnes **Facile**
Préparation : 10 min **Cuisson : 15 min**

INGRÉDIENTS

120 g de chocolat noir
16 cl de crème liquide
Quelques gouttes d'extrait de café
35 g de sucre roux

PRÉPARATION

- Faites fondre le chocolat au bain-marie, auquel vous ajoutez l'extrait de café la crème et le sucre.
- Mélangez bien : il faut que la sauce prenne un aspect lisse et brillant.
- Servez chaud avec des choux ou de la glace par exemple.

Sauce caramel

Sauce caramel *au chocolat*

Pour 4 personnes **Facile**
Préparation : 10 min **Cuisson : 15 min**

INGRÉDIENTS

170 g de lait concentré
80 de chocolat noir
50 g de sucre roux

PRÉPARATION

- Faites fondre à feu doux le chocolat, le lait concentré et le sucre.
- Portez à ébullition et laissez cuire doucement pendant 2 à 3 min.
- Servez chaud ou froid.

Éléments sous droits d'auteur

Éléments sous droits d'auteur